

JP Patent First Laid-Open Publication No. S61-96940

**TITLE: BREAD-MAKING APPARATUS**

**Abstract:**

The present invention relates to a bread-making apparatus which comprises a bread pattern and a mixing blade positioned in a bottom inside the bread pattern. When the mixing blade stops operating, the mixing blade is positioned on the same flat as the bottom inside the bread pattern. When the mixing blade rotates, the mixing blade is protruded from the bottom. Thus, because the mixing blade is positioned on the same flat as the bread pattern when baking, the mixing blade does not leave a mark on a baked bread, and holes are formed in the baked bread.

## ⑫ 公開特許公報(A)

昭61-96940

⑬ Int.Cl.

識別記号

庁内整理番号

⑭ 公開 昭和61年(1986)5月15日

A 21 C 1/02

7236-4B

13/00

7236-4B

A 47 J 37/00

7421-4B

審査請求 未請求 発明の数 1 (全3頁)

⑮ 発明の名称 パン製造機

⑯ 特 願 昭59-219517

⑰ 出 願 昭59(1984)10月19日

⑱ 発 明 者 長 越 利 秋 門真市大字門真1006番地 松下電器産業株式会社内

⑲ 出 願 人 松下電器産業株式会社 門真市大字門真1006番地

⑳ 代 理 人 弁理士 中尾 敏男 外1名

## 明 細 書

## 1. 発明の名称

パン製造機

## 2. 特許請求の範囲

ヒータを取り付けた加熱槽と、内底部にこね羽根を有するパン型と、電動機とを有し、前記こね羽根は電動機の回転に伴ってパン型上方に移動するように上下可動な構成としたパン製造機。

## 3. 発明の詳細な説明

産業上の利用分野

本発明は一般家庭において使用するパン製造機に関するものである。

従来例の構成とその問題点

従来のパン製造機において、パン型の中でこね、発酵、ガス抜き、焼き上げを行い、自動的にパンを作ることとはよく知られている。このものでは、こね羽根がパン型より突出しているため、焼き上がったパンの中にこね羽根が残り、パンに大きな穴があくという問題があった。

発明の目的

本発明はこのような従来の問題を解消し、穴のないきれいなかつ良質のパンを作ることができるパン製造機を提供するものである。

発明の構成

本発明のパン製造機は、パン型と、その内底部に位置するこね羽根とを有し、前記こね羽根は停止時にはパン型の内底面と同一面で、回転時には内底面より突出する構成とすることにより、焼き上げるときにこね羽根がパン型と同一面であるため焼き上がったパンにこね羽根が残らず、パンに穴があかなくなるものである。

実施例の説明

以下添付図面に基づいて本発明の一実施例について説明する。第1図～第4図において、パン型1は導熱金属よりなり、断面がほぼ四角状で、断面積がほぼ全体にわたって等しく、さらに内底に生地こね用のこね羽根2を有している。前記パン型1の内面およびこね羽根2の表面は、例えばフッ素コーティングなどのこげ付き防止の処理をしている。前記パン型1はわずかな間隙を介して加